

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingédients pour 4 personnes

800 g de cuisses de poulet fermier
6 gousses d'ail
20 g de gingembre
(vieux gingembre)
1 piment rouge frais
4 brins de ciboule asiatique
4 branches de basilic thaï
2 cuillerées à soupe d'huile de sésame noir

Pour les condiments

6 cuillerées à soupe de sauce soja
½ cuillerée à soupe de sauce soja noire (facultatif)
100 ml d'alcool de riz
1 cuillerée à soupe de sucre candi (rock sugar)
½ cuillerée à soupe d'huile de sésame

VARIANTE

La sauce trois tasses est très polyvalente. Vous la trouverez facilement sur la carte d'un restaurant taïwanais avec d'autres ingrédients : cèpes japonais, aubergines, tofu, calamars, bœuf, abats et pied de cochon, etc.

Poulet aux trois tasses

三杯雞

Ce célèbre plat de Taïwan est aussi baptisé poulet de Wen Tianxiang, du nom du grand homme politique et poète de la dynastie des Song, qui en fit son dernier repas.

La recette actuelle du poulet trois tasses apparaît au début des années 1960. Il s'agit de la recette du poulet au gingembre revisitée par l'ancienne génération de chefs taiwanais, la sauce a été réduite et enrichie en condiments améliorant sa conservation. Ces anecdotes illustrent l'importance de la création culinaire comme lien culturel et social pour les Taïwanais.

Émincez le gingembre. Pelez les gousses d'ail. Coupez le piment en biseau. Coupez la ciboule en morceaux de 5 cm de long. Eeffeuillez les feuilles de basilic. Coupez les cuisses de poulet en morceaux.

Faites chauffer le wok avec l'huile de sésame noir, ajoutez le gingembre et faites saisir environ 2 minutes. Ajoutez l'ail et la viande, puis faites sauter le tout jusqu'à ce que la viande soit bien dorée.

Versez ensuite le sucre, laissez-le caraméliser. Puis versez le reste des condiments. Mélangez bien.

Faites braiser la viande 15 minutes environ à feu moyen-doux et à couvert. Goûtez la sauce pour modifier l'assaisonnement. Poursuivez la cuisson à feu vif en remuant sans couvrir encore 2 à 3 minutes pour épaisser la sauce.

Préparez à part une marmite chauffée avec l'huile de sésame. Ajoutez la ciboule, le piment rouge et le basilic thaï dans le wok, remuez quelques secondes.

Versez le poulet et la sauce dans la marmite, à couvert, gardez le plat bien chaud avant de servir.

